Menu van kookavond 24-11-2014

Samengesteld door: Rob Drissen

Gerechten:

Voorgerecht: Courgettesoep met gorgonzola
Tussengerecht: Herfstsalade gewikkeld in parmaham
Hoofdgerecht: Hertebiefstukjes in rode wijn met gebakken peer en aardappelnestjes
Nagerecht: Filodeegbakjes met aardbeienijs en mangomousse met frambozencouli



Courgettesoep met gorgonzola

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4 courgettes
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- olijfolie
- boter
- oregano
- 1 l kippenbouillon
- 200 g gorgonzola
- 4 dl room
- zeezout
- peper

Bereidingswijze:

Snipper de ui en hak het knoflook fijn. Bak dit aan in olijfolie met boter. Snij de uiteinden van 3 courgettes, snij de courgettes grof en voeg deze toe aan de ui en bak dit circa 10 minuten. Voeg de bouillon toe, breng aan de kook en laat dit circa 30 minuten zachtjes doorkoken. Voeg 200 gram gorgonzola toe en laat deze smelten.(De kaas die over is, is voor garnering) Voeg een theelepel gedroogde oregano toe. Pureer met een staafmixer tot er een mooie gladde soep ontstaat. Voeg 3 dl room toe en verwarm tot tegen de kook aan. Breng op smaak met zeezout en versgemalen peper. Maak met de cesteur van de 4e courgette dunne reepjes. Zorg dat deze niet langer zijn dan ongeveer 5 cm. en kook deze vlak voor opdienen beetgaar.

Presentatie:

Schep 1 lepel soep in voorverwarmde borden. Doe de overgebleven, licht opgeklopte room in een spuitfles en spuit een spiraalvorm in de soep. Garneer met een toefje gekookte courgette-reepjes en kruim van gorgonzola in het midden van het bord.



Herfstsalade gewikkeld in parmaham

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4 verse vijgen in kwarten
- pakje geitenkaas met honing
- 8 eetl. pompoenpitten
- 16 plakjes parmaham
- 100 g walnoten
- 2 eetl. honing
- 2 eetl. balsamico azijn
- 2 eetl. olijfolie
- 160 g jonge bladsla
- zout
- peper

Bereidingswijze:

Maak eerst de dressing; roer de olijfolie, balsamico azijn en honing door elkaar en breng op smaak met een beetje zout en peper.

Brokkel of snijd de kaas in brokjes. Meng de helft van de dressing door de sla. Leg de kookring op het bord en leg het bakpapier aan de binnenkant tegen de ring aan. Bekleed het bakpapier met 2 plakken parmaham. Vul de ring half met sla en druk een beetje aan. Voeg nu een aantal walnoten toe en vul de ring verder met sla. Haal de kookring en het bakpapier voorzichtig weg. Garneer de salade met pompoenpitten, walnoten, geitenkaas en de andere helft van de dressing.



Hertebiefstukjes in rode wijn met gebakken peer en aardappelnestjes

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4,5 dl rode Bourgogne
- 3 sjalotjes
- 250 g zoete aardappel
- 160 g boter
- scheutje melk
- 8 stoofpeertjes
- 8 hertebiefstukjes
- 700 g aardappels
- zout
- peper

Bereidingswijze:

Schenk de wijn in een steelpan en breng deze aan de kook. Steek de verdampende alcohol met een lucifer aan. Doe de fijngehakte sjalotjes erbij en kook het vocht tot een kwart in. Zeef het en zet de saus warm weg.

Schil de zoete aardappel en kook deze gaar. Maak hier een puree van met een scheutje melk en wat boter en breng op smaak met zout en peper. Spuit hiervan toefjes op een bakplaat en bak deze ongeveer 15 minuten op 200 graden.

Schil de stoofpeertjes, halveer ze en ontdoe ze van het klokhuis. Snij de halve peren nu in waaiertjes. Smelt 75 gram boter in een pan, doe de peerwaaiertjes erbij en laat deze zachtjes gaar worden. Breng op smaak met zout en peper.

Schil de 700 gram aardappels. Maak hier met de rasp sliertjes van en spoel deze af. Vlak voor serveren de sliertjes frituren en uit laten lekken op keukenpapier.

Bestrooide hertenbiefstukjes met zout en peper. Verhit 75 gram boter in een koekenpan tot het schuim wegtrekt en bak hierin de hertenbiefstukjes op hoog vuur. Als deze gaar zijn, neem ze uit de pan en houd ze warm. Voeg wat water toe aan het bakvocht, kook het 1 minuut in en voeg de wijnsaus toe.

Presentatie:
Maak met behulp van de kookring een nestje van de gefrituurde aardappelsliertjes. Leg hier bovenop 3 toefjes zoete aardappelpuree. Druppel wat saus op de warme borden en leg de getrancheerde hertenbiefstukjes hierop. Besprenkel het vlees met de rest van de saus. Leg hier 2 waaiertjes peer langs.



Filodeegbakjes met aardbeienijs en mangomousse met frambozencouli

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Mangomousse:
- 450 g mango vruchtvlees
- 2 eierdooiers
- 75 g witte basterdsuiker
- 0,75 dl zoete witte wijn
- 5 blaadjes witte gelatine
- 2 dl room
- citroensap

Aardbeienijs:
- 2 vanillestokjes
- 250 g aardbeien
- 2,5 dl room
- 2 eierdooiers
- 150 g witte basterdsuiker
- 1 eetl. Grand Marnier
- citroensap

Frambozencouli:
- 250 g frambozen
- 50 g suiker

Filodeegbakjes:
- filodeeg
- boter
- poedersuiker
- grof gesneden pure chocolade

Bereidingswijze:

Mangomousse:
Schil de mango en pureer het vruchtvlees met de staafmixer. Roer au bain-marie de eidooiers los met de suiker en de witte wijn en laat dit binden. Voeg de in koud water geweekte gelatine toe en laat dit oplossen. Neem de kom van het vuur. Zeef de mangomousse, voeg dit aan het eimengsel toe en roer dit goed door. Breng op smaak met citroensap. Koel het mengsel terug (op ijswater). Als de massa lobbig is, spatel er de geslagen room door. Vul nu 8 timbaaltjes en zet deze in de koeling om op te stijven.

Aardbeienijs:
Snijd de vanillestokjes in de lengte door, haal het merg eruit en voeg dit bij de helft van de room. Laat dit 20 minuten op laag vuur trekken. Regelmatig roeren om velvorming te voorkomen. Maak de aardbeien schoon en breng ze met 1 eetlepel Grand Marnier aan de kook. Pureer hierna de aardbeien met behulp van een staafmixer. Meng au bain-marie de eidooiers, de vanilleroom, de suiker en de aardbeienpuree goed door elkaar. Laat het door de warmte binden en breng op smaak met citroensap. Laat het op ijswater afkoelen. Draai er in de ijsmachine ijs van. Sla de rest van de room stijf en voeg dit bij het ijs op het moment dat het ijs in de ijsmachine lobbig is geworden. Als het ijs gereed is bewaar het tot gebruik in de vriezer.

Frambozencouli:
Kook 250 gram frambozen met 50 gram suiker in tot de gewenste dikte. Laat afkoelen en zeef het.

Filodeegbakjes:
Bestrijk het filodeeg met gesmolten boter en bestrooi ze met poedersuiker. Gebruik kleine bakjes als vorm. Leg de bewerkte filodeegvellen in de bakjes en bak en karamelliseer de filodeegbakjes in de oven op 200 graden tot ze mooi lichtbruin van kleur zijn. Laat afkoelen.

Presentatie:
Plaats op het bord een filodeegbakje. Strooi op de bodem van het bakje wat grof gesneden pure chocolade en leg hier een bol aardbeienijs op. Snijd de mangomousse langs de randen los en leg deze op het bord. Schenk hier de frambozencouli op en garneer het bord verder met enkele druppels couli en wat chocolade.